»Les Combariolles« Terrasses du Larzac

Mas Cal Demoura

Die Spitzencuvee von Cal Demoura. Winzer Vincent Goumard keltert sie aus 40 % Syrah, 40 % Mourvèdre, 15 % Carignan und Grenache. Die renommierte französische Fachzeitschrift »la Revue du Vin de France« schrieb kürzlich über ihn, er wäre » einer der anspruchsvollsten und ambitioniertesten Winzer der Appellation Terrasses du Larzac, der sich ständig weiterentwickelt auf dem Weg an die Spitze im Languedoc«.

Das ist großes Lob, das er mit »Les Combariolles« aber allemal bestätigt. Einer der großen Rotweine des Languedoc schält sich hier allmählich reifend heraus und beweist, warum die Appellation als eine der besten im französischen Süden gilt. Er bezaubert mit profund mediterranem Charakter, der so fein und gediegen wirkt wie großer Bordeaux oder Kalifornier. In Stil, Charakter und Qualität absolut ebenbürtig.

Tiefgründige Cassisnoten entsteigen dem Glas, im Oberton schwingen animierend ätherisch getrocknete Sommerkräuter und reife dunkle Beeren mit. Schon im Duft entfaltet der Wein ungeahnte Tiefe. Seine seidig samtigen Gerbstoffen meint man regelrecht riechen zu können in ihrer physischen Präsenz, die dann prompt präsent kühl und feinmaschig den ganzen Mund ausfüllt, um am Gaumen schließlich in raffiniert kühler, seidiger Eleganz abzuschmelzen. Die Balance von Kraft und Eleganz beherrscht dieser Wein so bravourös, wie Vincent Gourmard sein Handwerk beherrscht. Zielstrebig hat er in den letzten Jahren die Umstellung auf Biodynamik betrieben. Sie scheint seine Weine immer mehr schmeck- und fühlbar zu prägen, wirken sie doch, wie dieser »Combariolles«, irgendwie leise und entspannt in sich ruhend, und genau deshalb so aufregend gut.

»Les Combariolles« ist der Name einer in der Region bekannten Parzelle zwischen den Orten Jonquières und Montpeyroux, mitten im Zerntrum Occitaniens. Karger tiefgründiger Kiesboden. Vincent Gourmard nutzt deren historisch belegtes Potential für einen der großen Weine des französischen Südens. Biodynamische Bewirtschaftung, spontan vergoren, minimale Schwefelung, 18 Monate auf der Hefe gereift, in gebrauchten 600l-Fässern zu ungewöhnlicher Persistenz und stilistischer Stringenz erzogen. Unbehandelter Naturwein im Sinne des Wortes. Die Expressivität der unverwechselbaren Herkunft, Südfrankreich in Perfektion.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2026 +
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: zertifiziert QF®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nicht relevant
pH-Wert: 3,59

0,75l
FLA22105

K&U
www.weinhalle.de